



MEAT EAT

— PURA CARNE —

Meat Eat non è un semplice ristorante, è un'esperienza fatta di dettagli, amore, umiltà, notti insonni e tanta passione. Per noi "dettaglio" vuol dire prendersi cura di una persona, di un cliente e di tutte le materie prime che offriamo.

" NÉ CAPO NÉ CODA "

TAGLIERE: SELEZIONE DI SALUMI NOSTRANI CON PANE RUSTICO
E GIARDINIERA

16.5

CARPACCIO: CARNE SALMISTRATA E OSMOSI DI CETRIOLO AL GIN

13



TATAKI: FILETTO DI CANGURO ALLA LIQUIRIZIA, SOIA, SESAMO
E FUNGHI SHITAKE

14

PULLED PORK: MINI BUN CON SPALLA STRACOTTA
DI MAIALE, SCAMORZA E CIPOLLA

12.5

PINCHOS: CROSTINO DI POLLO AL TANDOORI, PEPPERONI LOMBARDI
E CHORIZO

11

TARTARE

filetto di scottona bavarese

LA STAGIONALE: CON GAZPACHO DI FRAGOLE E PAN BRIOCHE

12.5



LA CLASSICA: CON GELÉE DI UOVO, SENAPE IN GRANI,

CETRIOLO E CROSTONE

14.5

PRIMI

PACCHERO: DI PASTA FRESCA CON 'NDUJA, POMODORINO

E STRACCIATELLA DI BUFALA

11

PAPPARDELLA: FATTA A MANO AI 40 TUORLI CON RAGÙ DI

CINGHIALE, CURCUMA E ASPARAGI

12

LA GRIGLIA

GALLETTO: AMBURGHESE, MARINATO
AL POMPELMO ROSA E DRY RUB CARAIBICO

16



FILETTO: 200gr BLACK ANGUS, ASPARAGO VERDE
E FONDUTA DI GORGONZOLA

26

OMBELLICO: PANCIA DI MAIALINO AL FINOCCHIO,
MELE E CARDAMOMO

18.5

FLANK STEAK: BAVETTA DI BLACK ANGUS ALLA
BIRRA DI FRUMENTO

22

NUDO: BURGER DI BUFALA, LA SUA CIABATTA,
BURRATINA E ORIGANO

19.5

DRY AGED

Metodo di frollatura a secco che prevede un lungo periodo di refrigerazione ad umidità controllata. La carne subisce un'asciugatura superficiale e nell'arco di 5-8 settimane cede fino al 20% dei suoi liquidi. Questo processo permette di ottenere una carne morbida e dal sapore intenso.

DRY AGED 30

SASHI

Costata - 500 gr

34

Fiorentina - 1000 gr

59



SCOTTONA BAVARESE

Costata - 500 gr

65

Tomahawk - 1000 gr

65

DRY AGED 60

SCOTTONA BAVARESE

Costata - 500gr

42

Tomahawk - 1000 gr

85

Fiorentina - 1000gr

79



CONTORNI

CREMOSO DI PATATE

AFFUMICATE

4

AFFUMICATE ALLA CIPOLLA

5



AFFUMICATE AL GUANCIALE CROCCANTE

5.5

AFFUMICATE AL LIME

4.5

CONTRASTO VEGETALE

6

RUSTICA AL FORNO

6

PATATE DIPPERS

5

DESSERT

TIRAMISÙ

all'amaretto, con caffè e cioccolato

5

SORBETTO

del giorno, mantecato alla frutta

3.5

FRAGOLE

aromatizzate al lime con zucchero di canna, crème fraîche e menta

5.5

PACIUGO LIGURE

Creme brûlée al pistacchio con il suo gelato, meringa e frutti rossi

4.5

ALLERGENI

GLUTINE: Tagliere, Pulled Pork, Pinchos, Tartare La Stagionale e La Classica, Pacchero, Pappardella, Flank Steak, Nudo, Tiramisù, Sorbetto

UOVA E D. : Tartare La Classica, Pacchero, Pappardella, Tiramisù, Paciugo

SOIA: Tataki, Flank Steak

LATTE E D. : Pulled Pork, Pinchos, Pacchero, Filetto, Nudo, Cremoso di Patate, Tiramisù, Paciugo, Sorbetto, Fragole

SEDANO: Tagliere, Pacchero, Pappardella, Cremoso di Patate

FRUTTA A GUSCIO: Tiramisù, Paciugo

SENAPE: Tagliere, Tartare La Classica

SESAMO: Tagliere, Tataki, Flank Steak

SOLFITI: Tagliere, Carpaccio, Tartare La Stagionale e La Classica, Pappardella, Tiramisù

NON SONO PRESENTI PIETANZE CON CROSTACEI, PESCE, ARACHIDI, LUPINI O MOLLUSCHI.